ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№23 (121) декабрь 2008

журнал для тех, кто любит готовить

Дорогие друзья!

В такую теплую осень как-то забываешь, что скоро зима и Новый год. А ведь до него осталось не так много времени, и можно уже начинать подбирать блюда для праздничного стола. Конечно, главные новогодние рецепты будут опубликованы в следующих двух выпусках «Школы гастронома». Из этого номера мы вам советуем взять на заметку салат с грушами и голубым сыром, куриные крылышки с миндалем, которые можно подать и как основное блюдо, и как горячую закуску, а на десерт – кофейный торт.

[redacted]

красный лук с грибной начинкой

[redacted]

салат с грушами и сыром

португальский рыбный суп

ЧТО НУЖНО:

- **3 ч. л.** **СУПЕР ПРИПРАВЫ МАГГИ® 10 ОВОЩЕЙ**
- **800 г** филе трески
- **1 кг** помидоров
- **0,5** стакана риса

[redacted]

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить, измельчить. Помидоры вымыть, разрезать пополам. Поместить разрезом вверх на смазанный маслом противень, посыпать измельченными чесноком и луком, полить

[redacted]

Запеченные помидоры измельчить в блендере вместе со стеблями базилика и петрушки в однородную массу.

4 Добавить получившееся пюре в ка-

[redacted]

куриный суп с сельдереем

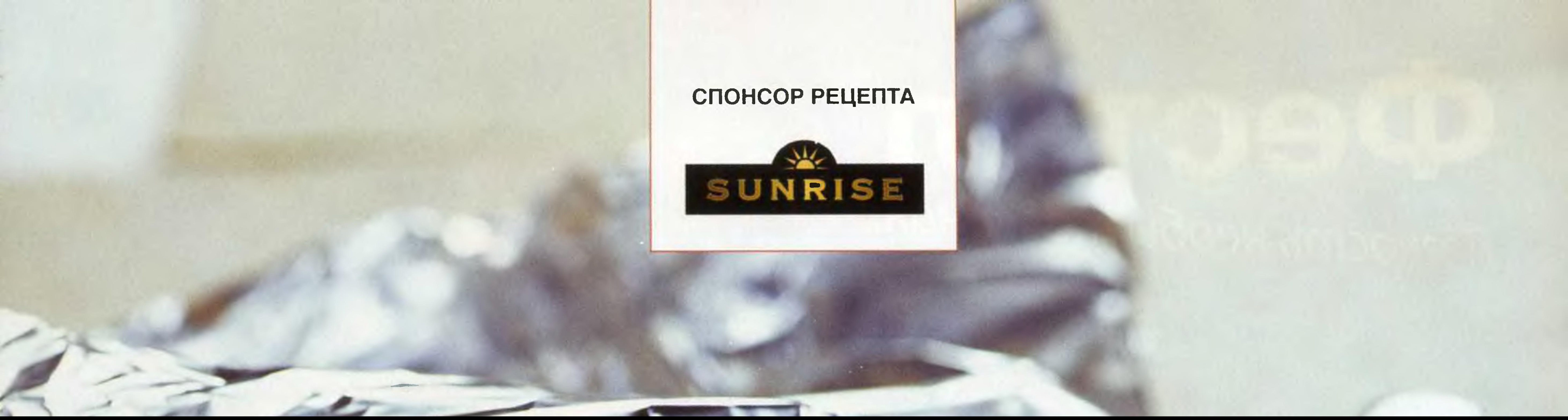
Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 281 ккал

медальоны из говядины с ветчиной

ЧТО НУЖНО:

4 медальона из говядины

[redacted]


СПОНСОР РЕЦЕПТА
SUNRISE

куриные крылышки с миндалем

ЧТО НУЖНО:

1,5 кг куриных крылышек
800 г консервированных очищенных помидоров
1 ч. л. порошка карри
4 зубчика чеснока

[redacted]

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Крылышки промыть и обсушить, отрезать кончики (первую фалангу). Смазать глубокую форму для запекания 0,5 ст. л. сливочного масла, уложить в нее крылышки.

[redacted]

3 Помидоры размять, положить сверху на овощи. Плотно накрыть форму листом фольги. Запекать 1 ч в разогретой до 200 °С духовке.

[redacted]

сибас с кольраби

Время приготовления: 55 мин.
Порций: 4

Естественно вкусно!

Все замечательные свойства овощей мы постарались сохранить в новой МАГГИ® СУПЕР ПРИПРАВЕ 10 ОВОЩЕЙ. Она состоит из кусочков овощей и особых гранул, которые также сделаны из овощей:

желтые — из лука,

[redacted]

Куриное рагу с овощами и рисом

На 10 порций

- МАГГИ® СУПЕР ПРИПРАВА 10 ОВОЩЕЙ — 1 ст. л.
- Куриное филе — 500 г
- Рис — 1 стакан

[redacted]

1. Куриное филе нарезать крупными кусками и обжарить в глубоком сотейнике на растительном масле 5–7 мин.
2. К курице добавить мелко нарезанные овощи и рис.
3. Посыпать блюдо МАГГИ® СУПЕР ПРИПРАВОЙ 10 ОВОЩЕЙ и залить водой.

СПОНСОР
РЕЦЕПТА
РОЛЛТОН
ПРОСТОЙ РЕЦЕПТ ВКУСНЫХ БЛЮД

СПОНСОР РЕЦЕПТА
Tupperware

ирландский мясной пирог

ЧТО НУЖНО:

[redacted]

пирожные с черничным кремом

[redacted]

СПОНСОР РЕЦЕПТА
DALLMAYR
KAFFEE

кофейный торт

ЧТО НУЖНО:

- **0,75** стакана муки
- **1 ст. л.** зерен кофе **Dallmayr Prodomo**
- **3** яйца
- **0,5** стакана сахарной пудры

[redacted]

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить тесто. Кофе очень мелко размолоть в кофемолке. Просеять муку и кофе через сито. Взбить яйца и сахарную пудру до образования густой массы, аккуратно смешать с кофейно- [redacted]

5 Для глазури взбить сахарную пудру с белком и лимонным соком. Смазать поверхность торта 3/4 глазури.

6 Оставшуюся глазурь смешать с ка- [redacted]

ДЕСЕРТЫ

клафутти из вишни

ЧТО НУЖНО:

450 г замороженной вишни без косточек

апельсиновый чай

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Продолжается редакционная подписка на 2009 год.

Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

** Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*

** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*

ГАСТРОНОМЪ журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 1080 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 990 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб. Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $8,50. Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 1080 руб. Стоимость льготной годовой

читайте в следующих выпусках:

- заливное в бокалах
- цыпленок, жаренный с овощами
- жюльен с яйцом и луком-пореем
- шоколадные пирамидки

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№ 23 (121), декабрь 2008
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

ИМУНЕЛЕ®

КЛЮКВА

*Стрессы и плохая экология большого города расшатывают Ваш иммунитет. Новый **Имунеле Клюква** восстановит жизненные силы и укрепит иммунитет, ведь клюкве, как средству для повышения иммунитета, просто нет равных. Её сок богат **витамином С**, а также **витамином Р** и набором таких минералов, как **железо, марганец, медь, серебро** и **йод**, которые укрепляют наш организм.*

***Имунеле Клюква** содержит специальный комплекс лактобактерий **L.Casei* и L.Rhamnosus**,** который повышает устойчивость организма к неблагоприятным воздействиям окружающей среды, укрепляет иммунитет и естественные защитные силы организма.*